



Vorspeise oder Nachtessen

Camembert in Blätterteig

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 1 Stück Blätterteig, rechteckig, fix-fertig
- 1 Stück Ei, getrennt in Eiweiss und Eigelb
- 2 Stück Camembert-Käse (je 125 gr)
- Weisser Pfeffer
- 2 EL Mandelblättchen
- 1 Stück Kopfsalat, rüsten, waschen (Salat zubereiten);
4 kleinere Salatblätter auf die Seite stellen für die Dekoration auf dem Teller
- 2 Stück Birnen, gross, reif
- 4 EL Preiselbeeren (Glas)
- Backpapier

Zubereitung:

- Backofen Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Blätterteig Den Blätterteig in vier gleich grosse Rechtecke teilen (schneiden). Danach die vier Rechtecke diagonal in acht Dreiecke schneiden.
- Camemberts Jeden Camembert in vier gleich grosse Stücke schneiden (also total 8 Stücke) und in die Mitte der Blätterteig-Dreiecke legen. Mit Pfeffer gemahlen Die Ränder der Blätterteigstücke mit zerschlagenem Eiweiss anpinseln. Blätterteig überschlagen und gut andrücken.
- Eigelb, Mandelscheiben Die Käsepakete mit Eigelb bestreichen und die Mandelscheiben darüberstreuen.
- Backen Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Stufe, ca. 10 bis 15 Minuten goldbraun backen.
- Birnen Die Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und danach in Schmitze schneiden. Sollten die Birnen hart sein, so empfiehlt es sich, die Birnenstücke in kochendem Zuckerwasser kurz zu blanchieren.
- Anrichten: Die kleineren Dekorations-Salatblätter auf die Teller legen und die Salatblätter, Birnenschnitze Birnenschnitze darauf drapieren. Die Käsepakete zusammen 1 EL Preiselbeeren auf den Teller geben.
- Kopfsalat Den Kopfsalat in einem separaten Salatteller dazu reichen.

Variante:

Man kann in jedes Käsepaket 1 TL Preiselbeeren geben und zusammen mit dem Käse backen.